2.106 Bageta s vareným údeným mäsom, syrom a zeleninou
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
bageta					9,00	9,00	12,00	12,00
maslo					1,80	1,80	2,10	2,10
varené údene mäso					5,00	5,00	6,00	6,00
syr tvrdý					1,50	1,50	2,00	2,00
horčica					0,45	0,45	0,60	0,60
čínska kapusta					1,50	1,35	2,00	1,80
paprika zelená					1,50	1,13	2,00	1,50
rajčiaky					1,50	1,35	2,00	1,80
hmotnosť porcie v g					210		270	

Výrobný postup

Bagety prekrojíme pozdĺž, natrieme maslom, ktoré vymiešame s horčicou, obložíme vareným údeným mäsom, nakrájaným tvrdým syrom, očistenou, pokrájanou, zelenou paprikou, rajčiakmi a čínskou kapustou.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A														
B														
C	2642	661	25,9	32,8	2,1	55,9	5,9	159	1,9	0,09	0,15	0,4	18,6	0,0
D	3334	834	31,6	39,1	2,9	73,8	7,6	209	2,3	0,10	0,20	0,6	23,4	0,0